

A-16 味噌煮における抗酸化性について

東京学芸大

伊東清枝

目的 演者はさきに菓膏の味噌煮処理において、高度不飽和脂肪酸が減少することを処理前後における脂肪のUV吸収スペクトルの結果から考察して報告した。不飽和脂肪酸の減少は味噌成分中の何物かの抗酸化性によるものと考えられる。従来より、味噌の抗酸化性についての報告はいくつかあるが、味噌加熱処理における抗酸化性については未だ明らかになっていない。そこでリノール酸およびリノール酸エチルエステルを基準として味噌煮処理における抗酸化性について検討した。

方法 リノール酸およびリノール酸エチルエステルと各種味噌の水抽出液の混合物を加熱したものを用いて抽出し、得られた脂質を窒素で乾燥し、混合脂肪酸と分別し、UV吸収を測定した。混合脂肪酸をA. O. A. C法により、過酸化値と過酸化率を測定した。

結果 味噌煮処理によつて、抗酸化性があることを知つたが、なお、味噌水抽出液の濃度、pHの相違、加熱処理時間、攪拌の有無などについて検討し、結果を得た。なお味噌煮に用いられる調味料の影響についても併せて検討した。